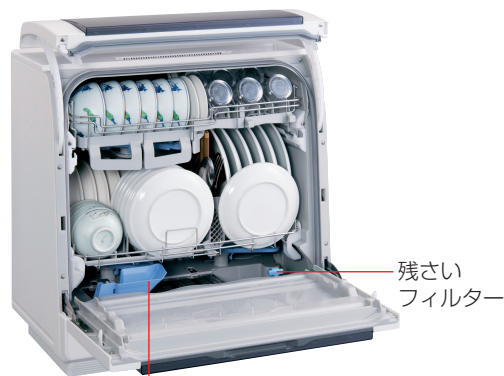


1 食べ残しなどを取り除き 食器を入れる



あらかじめつけ置き・水洗いして
取り除くもの

- 固いもの(故障の原因)
つまようじ・魚の骨・輪ゴムなど
- 細かい残さい(再付着の原因)
七味・ゴマ・ふりかけなど
- 魚の皮など(異臭の原因)
- 油の固まりなどのひどい汚れ
(再付着と異臭の原因)



専用洗剤入れ

2 食器洗い乾燥機専用の 洗剤を入れる



必ず「専用洗剤入れ」に入れる

標準量目安

約5g

- 油污れの多い場合(サラダオイル含む)
→標準量の約2倍

3 コース スタート 一時停止 コースを選び、 スタートする

ブザーが鳴ったら終了

- 標準(食後すぐに)
- 強力(食後数時間後や油污れに)
- スピーディ(軽い汚れやつけ置き後に)

■80℃すすぎ
(さらに仕上がりをよくしたいとき)
※上記いずれかのコースと組み合
わせて使います。

- 低温ソフト(プラスチック食器に)
- 乾燥のみ(手洗い後や食器のあたために)

(取扱説明書P.15)

4 庫内が冷えてから 残さいフィルターを そうじする



残さいフィルターの下に水が残りますが、
排水ポンプの構造上、
残るものなので、
異常ではありません。

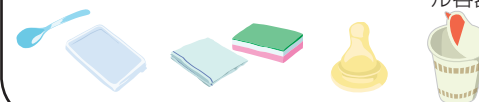
(取扱説明書P.16)



⚠ 注意

- ❌ 飛ばされやすい軽いものを
入れない
(ヒーターカバーに落ちると、発煙・
焦げ・変形・においの原因)

- プラスチックの
スプーン・ふた
- ふきん・
スポンジ
- ほ乳瓶の
乳首
- 発泡ス
チロール
容器



落ちない汚れ

- 手洗いでも落としにくい汚れは、
洗えません。
→汚れ部分をスポンジ等でこすり
落とすと他の食器と一緒に入れ
て洗えます。



グラタンの
焦げ付き

なべの焦げ付き

茶わん蒸しの
こびり付き

●写真は説明イメージのため、実際とは異なります。

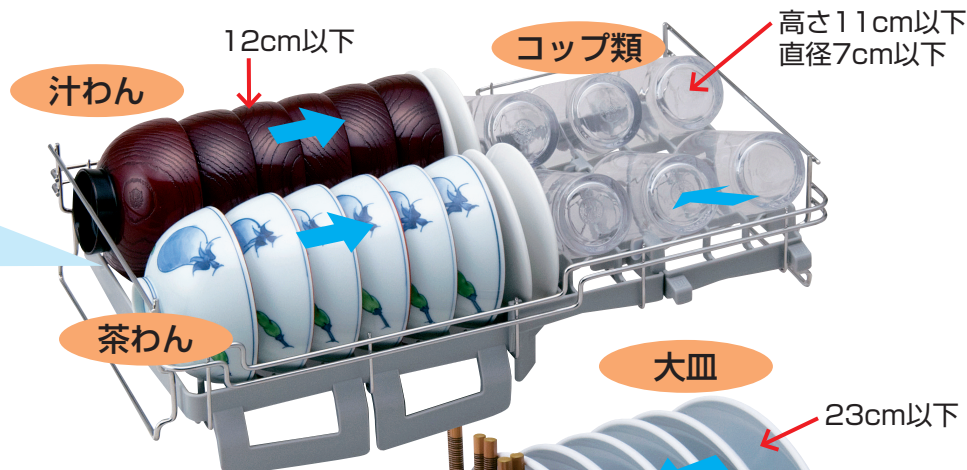
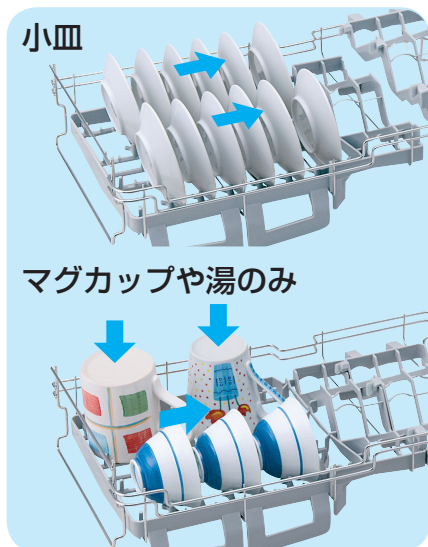
※この他にも洗えないものがあります。(取扱説明書P.13)

食器／調理器具を入れよう

汚れた面を→方向に向けて！
(向きが違うと、洗い上がりが悪くなります)

噴射水がよく当たるように
汚れた面を内側に向ける

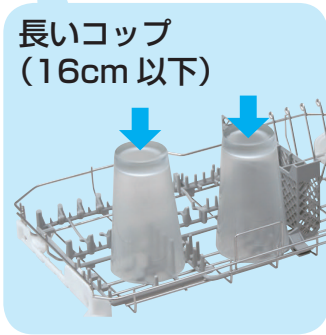
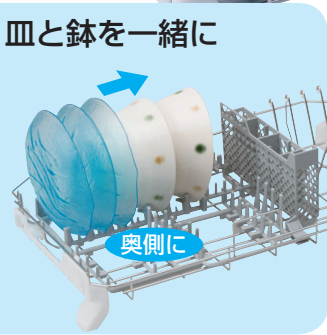
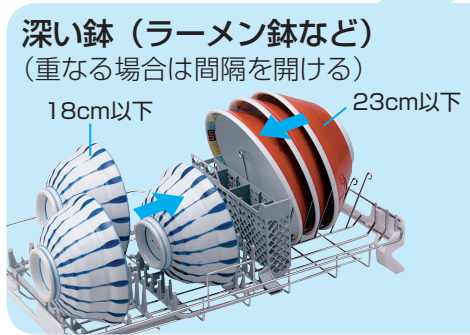
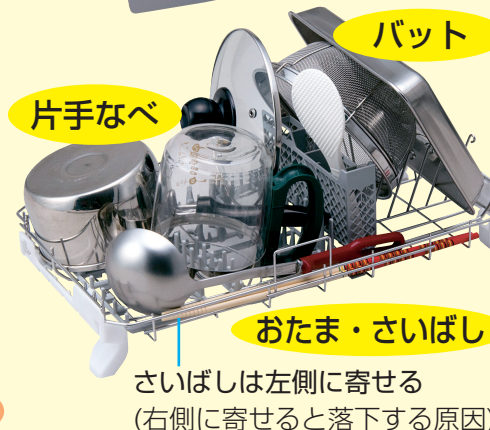
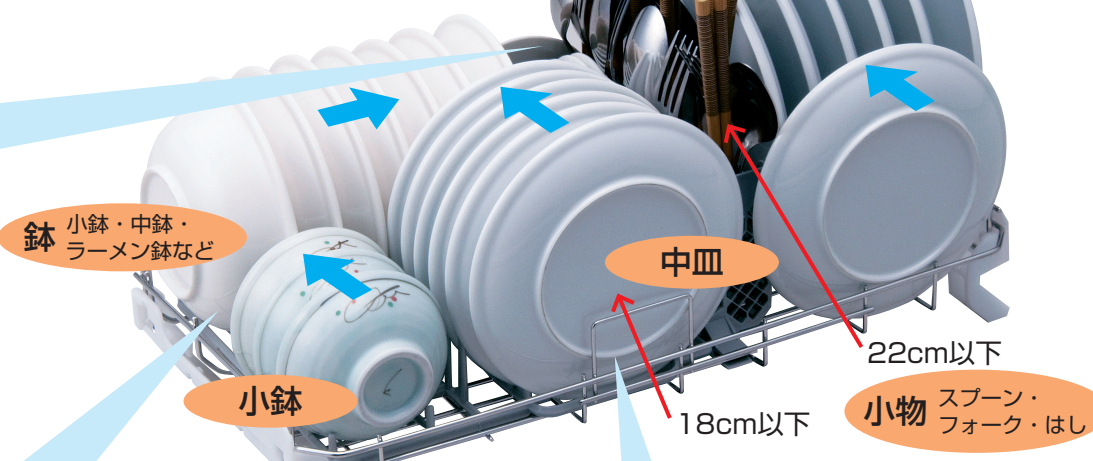
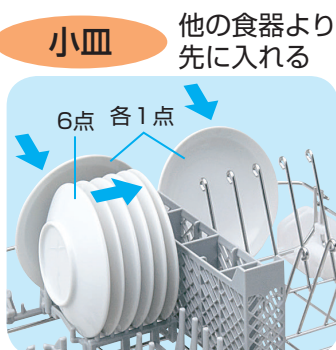
上から



調理器具



下から



●詳しくは取扱説明書をご覧ください。